



Menu du jour Fr. 18.00

Pour les enfants Fr. 15.00
Viande ou poisson / Légumes
ou salade
Frites ou pâtes / + 1 cadeau
Menu du jour Fr. 12.00



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, La Semaine du Goût et Slow Food

LA CARTE DES METS

Les Entrées et petits plats

Petite salade verte	Fr. 7.00
Duo de tomates en carpaccio et huile de basilic	Fr. 12.00 Fr. 18.00
Tatin de sésame d'alpage à la tomate séchée et salade	Fr. 19.00
Club-sandwich aux crudités et sauce acidulée	Fr. 12.00 Fr. 18.00
Salade de gambas, ail, huile d'olive au citron	Fr. 20.00
Melon et jambon cru de Val d'Illeze	Fr. 20.00
Potage du jour, fromage d'alpage et jambon cru	Fr. 18.00

Les plats froids

Roastbeef froid (CH), 2 sauces, frites, salade (180gr)	Fr. 32.00
Tartare de bœuf d'Hérens, frites, toast et beurre (180gr)	Fr. 36.00
Assiette valaisanne, salaison du Val d'Illeze	Fr. 18.00 Fr. 25.00

Autres mets chauds

Tagliatelles aux chanterelles sauvages	Fr. 25.00
Risotto à la tomate et tuile de vieux Bagnes	Fr. 22.00
Burger d'Hérens, lard, Raclette, oignons, frites maison	Fr. 25.00
Burger végété, galette de légumes, Raclette, frites maison	Fr. 23.00

Viandes et poissons

Entrecôte de cheval (Ar) beurre maison frites	Fr. 27.00
Filet de bœuf (CH) sauce au poivre, frites maison	Fr. 39.00
Filets de perche d'Estonie, sauce tartare, frites maison	Fr. 32.00